SUFLE NEDİR?

Sufle Fransız mutfağının en önemli yemeklerinden biridir. Çok fazla çeşidi bulunan sufle fırında pişirilir, yumuşak ve kabarık olur. İlk bakışta yapılışı çok kolay görünür, ama hazırlanması ve yapılışı dikkat ister. Bazen içi pişmeden üstü kızarır veya iyi kabarmaz, kimi zaman gereğinden fazla yumuşak olur, daha servis yapmaya zaman kalmadan kabarıklığı söner. Suflenin iyi sonuç vermesi için kullanılacak malzemeden içinde pişeceği kaba kadar pek çok ayrıntıya dikkat etmek gerekir.

Sufle Çeşitleri
Sufleler içine konan malzemenin özelliğine göre isimlendirilir. Genel olarak tatlı ve tuzlu olmak üzere iki gruba ayrılır. Tuzlu suflelerin temeli yumurta ve beşamel sosa dayanır. Birçok çeşidi vardır: et suflesi, jambon suflesi, piliç suflesi, balık suflesi, av hayvanları suflesi, peynir suflesi, çeşitli sebze sufleleri (kabak, domates, ıspanak, fasulye, patates gibi), pirinç suflesi vb. Genellikle süt, şeker ve yumurta temeli üstüne kurulmuş olan tatlı suflelere taze meyve, çikolata, bisküvi katılır. Tatlı sufleler yemekten sonra, tatlı olarak yenir.

Suflenin Yapımı
Sufle yaparken en çok dikkat edilmesi gereken malzeme yumurtadır. Yumurtanın şansı ve beyazı karışıma ayrı ayrı katılır ve her ikisinin de çok iyi çırpılması gerekir. Önce sarılar köpük haline gelinceye kadar çırpılır ve içine gerekli malzeme katılır. En sonunda yumurta akları kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpılır, dikkatli bir şekilde yavaş yavaş karıştırarak kremaya katılır. Sufleye yumuşaklığını yumurta akı verir. Onun için iyi çırpıl-malıdır. Yumurtaların sayısı tarifteki malzemeye ve bunların miktarına göre değişir. Ama genellikle bir kişi için 1 yumurta kullanılır. Tuzlu suflelerin yapımında dikkat edilecek en önemli nokta ise beşamel sosun çok iyi pişirilmesidir. Sos, gereğinden sulu ve yumuşak olmamalıdır. Bunun için hafif ateşte uzun süre pişirilmelidir. Yumurtaların sarıları beşamel sos soğuduktan sonra katılır. Önce 1 yumurtanın şansı katılır, iyice yedirilir, sonra bir diğeri ilave edilir. Yumurtalar iyice yedirildikten sonra sos, hangi karışımda kullanılacaksa (pilav, pişmiş et, kıyılmış jambon, haşlanmış ve süzgeçten geçirilmiş, tereyağlanmış sebze gibi) onun içine dökülür. Peynir sufleleri için en elverişlileri kaşar peyniri, eritme peynirler, gravyer peyniridir. Peynirler rendelenir veya küçük küçük doğranır. Sonra içine rendelenmiş cevz-i bevva, karabiber ve gerekirse tuz katılır. Et, yumurta, jambon veya sebze suflelerinde bol miktarda rendelenmiş parmican veya kaşar peyniri kulanılmasının büyük yararı vardır. Bu suflelere en son olarak kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılmış yumurta akları kaşık kaşık katılmalıdır. Sonra yağlanmış ve unlanmış kalıba dökülür. Köpürtülmüş yumurta akları sufleye katılırken çatal kullanılmalıdır. Sufleyi düzensiz bir biçimde karıştırmamak, çatalla hep aynı yöne doğru hafifçe çırpmak gerekir. Bu işleme kesme" denir. Suflenin başarılı olması için kesme işleminin dikkatli yapılması, yani köpürtülmüş yumurta aklarının söndürülmeden karıştırılması gerekir.

© lezzetler.com tarif no:10841 • adı:Sufle Nedir? • gönderen:TUBA • indirme tarihi:23.04.2025 - 06:23